
Sitko do wilka TE-22, TS-22 RM Gastro - 6mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002475

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 6

``html

Precyzyjna obróbka mięsa – klucz do sukcesu kulinarnego

Profesjonalna gastronomia wymaga nie tylko doskonałych umiejętności kucharza, ale również precyzyjnego i niezawodnego sprzętu. Kluczowym elementem w wielu procesach przygotowania dań, zwłaszcza tych bazujących na mięsie, jest dokładne i efektywne mielenie. A to z kolei zależy od właściwego doboru narzędzi, gwarantujących optymalną konsystencję farszu, pasztetów czy innych przetworów mięsnych.

Dlatego wybór odpowiedniego sitka do wilka ma fundamentalne znaczenie. Wpływa on bezpośrednio na jakość produktu końcowego, determinując jego strukturę, a co za tym idzie – walory smakowe i estetyczne. Nieprawidłowo dobrany element może prowadzić do niepożądanych efektów, takich jak zbyt grube lub zbyt drobne zmielenie, co przekłada się na problemy z konsystencją, a nawet na niemożność uzyskania pożądanego efektu.

Sitko do wilka TE-22, TS-22 RM Gastro – 6mm: Niezawodność i precyzja w jednym

Prezentowane sitko, o średnicy otworów wynoszącej 6 mm, jest idealnym rozwiązaniem dla szerokiego spektrum zastosowań w gastronomii. Jego konstrukcja, wykonana z wysokiej jakości materiałów nierdzewnych, gwarantuje trwałość i odporność na korozję, co jest szczególnie istotne w środowisku intensywnej eksploatacji.

Kluczowe zalety:

- **Średnica otworów: 6 mm** – optymalny rozmiar dla wielu rodzajów mięs i farszów, zapewniający odpowiednią strukturę i konsystencję. Pozwala na uzyskanie idealnego stopnia zmielenia dla różnorodnych receptur, od delikatnych pasztetów po bardziej strukturalne kielbasy.
- **Materiał: Stal nierdzewna** – gwarantuje wysoką odporność na korozję, łatwość czyszczenia i higienę, co jest niezwykle ważne w profesjonalnej kuchni.
- **Kompatybilność:** Model TE-22, TS-22 RM Gastro – zapewnia idealne dopasowanie do maszynek do mięsa z linii RM Gastro, eliminując ryzyko problemów z montażem i zapewniając bezproblemową pracę.

-
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny, minimalizując czas poświęcony na czyszczenie i konserwację.
 - **Trwałość:** Solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność, minimalizując koszty wymiany i zapewniając niezawodność przez wiele lat.

Podsumowanie:

Wybierając sitko do wilka TE-22, TS-22 RM Gastro – 6mm, inwestujesz w niezawodne i wydajne narzędzie, które znacznie usprawni proces przygotowania potraw mięsnych. Precyzja wykonania, wysokiej jakości materiały i łatwość obsługi czynią z niego niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, która ceni sobie jakość, wydajność i higienę.

...